ANNO V. NUM.° 12.

SABBATO 20 GIUGNO

L'AMICO DEL CONTADINO

1846.

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA RURALE

I BACHI DA SETA NEL 1846

A quel che pare, non avremo certa abbondanza di bozzoli. Già fin dall'aprirsi della stagione avevamo come un presentimento di scarsezza e di non buona qualità, ma questo nostro presentire era fondato sopra la supposizione, forse non giusta, che la generalità degli agricoltori seguendo più le loro abitudini che i calcoli della previdenza, avessero messo a nascere la solita quantità di semente, senza badare che i gelsi non promettevano da principio la solita quantità di foglia. Da ciò avrebbe dovuto succedere, procedendo le cose come avevano esordito, che stentato riuscendo l'alimento dei bachi, scarsa e cattiva sarebbe risultata la produzione. Ma il fatto è che la maggior parte de'coltivatori furono anche troppo prudenti, perchè l'aspetto della foglia cambiò tutto a un tratto siffattamente pel caldo sopraggiunto che molti, e noi pure fummo fra questi, ebbero a pentirsi di avere diminuito le loro ordinarie partite di filugelli. Restava a sperare che la migliore riuscita dei bachi, un maggior peso e una maggiore bontà ne' bozzoli avessero compensato il difetto del numero; ma pur troppo sentiamo delle voci che ci annunciano delusa in gran parte questa speranza. Parecchi coltivatori di non piccole partite gettarono disperatamente i loro bachi sul letamajo appena levati dalle quattro. Altri più confidenti nei rimedii, o nella fortuna, tentarono di salvarli, e chi più chi meno vi riuscì. In generale si accusano dei malanni non pochi osservati sui graticci nel corso dell' ultima età, e nella salita al bosco; e si trovano i bozzoli molto più leggieri dell' usato. Da quali cause dobbiamo ripetere questi effetti?

Noi crediamo di attribuirli principalmente alla qualità della foglia. Tutti avranno osservato che quantunque la foglia spuntasse quest' anno precoce, atteso il mite inverno, che parve non contrastare come il solito la successione alla primavera, ma quasi invitarvela; nondimeno essa foglia durasse fino ai primi di maggio tristanzuola e gialliccia, cosicchè ci aspettavamo per poco di vederla cadere. Non v'ha dubbio che quella foglia dovesse avere poca sostanza, e che dovesse somministrare all' infanzia dei bachi un cattivo latte. Ora moltissimi coltivatori lusingati dall' infido sorriso della Primavera aveano i bachi già nati prima di s. Marco, e li ebbero per conseguenza a nutrire fino alle due con pessimo cibo. Non è ragionevole di supporre che ciò li abbia indeboliti e mal disposti? Per noi, che crediamo essenziale di nutrir bene i bachi nelle prime età, ne siamo convinti. Noi pensiamo che poco peggiore sarebbe stato il loro

regime di questa primavera se invece di quella foglia stentata e forse viziata ne' suoi succhi, li avessimo trattati a insalata, come è detto nel Felsineo, che siasi praticato da un Turco. Noi ignoriamo se i bachi turcheschi si piacciano meglio di lattuga che di foglia di gelso; noi ignoriamo quanti bozzoli di *ottima* qualità ottenesse il sig. Rossi da filugelli nutriti d' insalata fino alle due inclusivamente; ma sappiamo di certo, per esperienze nostre ripetute, che qualunque surrogato non vale che a ingannare la fame dei filugelli, non a nutrirli; che pochi scampano ai tristi effetti di un cibo non fatto dalla natura pel loro stomaco; nè crediamo punto che si possa surrogare l' insalata od altri vantati vegetabili al gelso, come si fa del latte di capra o di vaccina coi bimbi senza punto nuocere ad essi; poichè tra i principii costituenti il latte umano e quello della capra e della vacca, non v' è alcuna essenziale differenza, mentre immensa è questa differenza tra generi diversi di vegetabili tanto sotto il rapporto alimentare che sotto il rapporto medicinale, o di un' azione qualsiasi modificatrice dell' organismo vivente. Ma di ciò basti per non dilungarsi di troppo dal nostro argomento, chè infine crediamo non valga la pena di cercar surrogati a una pianta di cui abbiamo tante varietà adattabili ad ogni varietà di circostanze; ad una pianta che ad onta che sia la peggio trattata, è sempre quella che meglio ci risponde. Non si facciano nascere i filugelli finchè la foglia non sia bene sbucciata, e allora non avverrà mai il caso di dover ricorrere a' surrogati che non furono nè saranno mai coronati da completo successo.

Noi diremo per altro che alla sola qualità della foglia siano da attribuirsi i danni che patirono quest'anno i filugelli. Questa riteniamo la causa principale, e quella che più generalmente influì; ma non fu la sola. Nè vogliam dire per questo che tanto o quanto non ne risentissero l' influenza anche coloro che s' ebbero i bachi nati più tardi quando la foglia cominciava a rinverdire; poichè chi sa se col riacquistare il suo colore riacquistava essa anche tutte le sue qualità salubri? Noi inclinìamo a dubitarne per il solo fatto da noi e da molti osservato, che i gelsi presentarono più tardi nelle foglie quelle macchie che i contadini chiamano la salsedine, macchie riconosciute oggi per una crittoga ma parassita, la quale o non attaccasi che a foglie che per alcun che di malatticcio hanno acquistato la disposizione a favorirne lo sviluppo, oppure le ammala se anche può attaccarle in istato di perfetta costituzione. Non v' è dubbio che una foglia male costituita o ammalata non debba far sentire una trista influenza ai bachi, la quale se non sarà morbosa a segno di farli perire, certo vizierà più o meno il loro temperamento, e ne risulterà quindi una disuguaglianza. E una grande disuguaglianza infatti fu osservata anche presso coloro che non trascurano le regole da noi raccomandate per conservare la possibile eguaglianza sopra ogni tavola. I meno diligenti debbono d' ordinario la disuguaglianza de' loro bachi al tenerli troppo fitti, o al lasciarli esposti a rapidi salti di temperatura, massime vicino alle dormite; ma quelli che non incorsero in questi difetti, ci pare che non possano attribuire la disuguaglianza, che fu loro impossibile di evitare se non che a qualche vizio della foglia. È ben vero che può anche derivare da vizio di semente, ma siffatta causa parziale a qualche bigattiera non può esser quella da cui dipenda effetti generali. Egli è dunque per noi molto probabile che alla qualità della foglia si debba quel disuguale, e quindi non a tutti profittevole nutrimento de' filugelli. Se non che oltre la disuguaglianza che se non è a tempo riparata ha per inevitabile conseguenza la leggerezza dei bozzoli, in molte bigattiere dominò più che il giallume l' atrofia. Or questa è malattia che riconosce la sua causa dal soffoco. Vi furono, dopo un seguito di giorni caldi e sereni, due giorni di burrasche con freddo. I bachi in quel torno dormivano dalle quattro. Alle donne che hanno il cuor tenero doleva di lasciar entrare quel freddo improvviso sui filugelli che erano appena sulla soglia di quell' età, in cui le mie seguaci si guarderebbero di chiudere e di far fuoco; ma si trattava di un momento delicato; forse sottraendoli a questa dura impressione, si sarebbero svegliati più presto, e infine non si sarebbe lasciato chiuso che per poca ora. Ma quella poca ora bastava per dare ai filugelli più deboli una stretta agli organi respiratorii, che non hanno mai troppa aria da respirare sia fredda o sia calda; e quella stretta determinerà subito il pervertimento delle funzioni digerenti, onde il baco o perde l' appetito, o mangia senza cessare di consumarsi. Così dove per una mal intesa compassione, dove per ignoranza, dove per una svista involontaria, successe l' accennato danno, tanto più sensibile quanto

più erano i filugelli mal disposti per l' effetto della prima causa di cui ragionammo di sopra. La quale fu pur quella che a parer nostro influì a rendere più sensibili i bachi al freddo sopraggiunto da ultimo al momento della maturazione, sensibilità che non vedemmo mai giungere al segno di farli morire anche con freddi più acuti, quando i filugelli erano sani e robusti. Quanto però a questo fatto noi lo citiamo perchè ci fu attestato da altri, mentre per parte nostra possiamo assicurare che nella nostra bigattiera la temperatura discesa a 11 gradi sopra zero non bastò a tanto. Per le quali cose ben si può dire che fu questo un anno cattivo, nel quale i filugelli ebbero a lottare con molte avversità. Che se non tutti quelli che hanno fede nella nostra Guida giunsero a trionfarne, non discredano per questo, ma pensino che una sola condizione che manchi può far fallire qualunque metodo. Ora nessuno revocherà in dubbio che la foglia di buona qualità non sia la prima delle condizioni in qualunque sistema di allevamento. Ci cade qui in acconcio da notare che alcuni sono nell' opinione di seguire la nostra Guida, e non la seguono affatto, onde ingiustamente incolpano il metodo di ciò ond' è colpa la stolta applicazione che ne fanno. Altri che suppongono solo di avvicinarsi al nostro metodo, e in fatto lo applicano a dovere, senza saperlo, riserbano a se stessi tutto il merito della riuscita quasi fosse un miglioramento del metodo stesso ritrovato da essi. I primi non badando che al termometro credono di agire secondo i nostri dettati quando conservano rigorosamente 20 gradi per la prima età, 19 per la seconda, 18 per la terza; oppure trascurando la temperatura credono di fare a modo nostro dando ai bachi 12 pasti nella prima età, 10 nella seconda, 8 nella terza, e frattanto accumulano sulle loro tavole una quantità di bachi, a contener bene i quali ce ne vorrebbe una metà o un terzo di più. I secondi perchè vanno più moderati nel calore e nei pasti, ma in questi ultimi, più larghi dell' usato, tenendo inoltre minor quantità di bachi sullo stesso spazio credono di non seguire che in parte i nostri principii. Ma e gli uni e gli altri sono in errore, quelli facendo male, questi operando bene. Il nostro metodo non consiste, diciamolo un' altra volta per sempre, non consiste nel racchiudere entro il limite di 28 giorni il corso dei bachi dalla nascita al bosco; non consiste nel modo di graduare la temperatura; non consiste nella moltiplicita dei pasti; non consiste finalmente nell' ampiezza degli spazi occupati dai bachi, nè tampoco nella forma, nella collocazione, nel modo di maneggiare le tavole o i cannicci che offrono questi spazj; ma consiste nell' applicazione giusta e sensata di un principio che noi crediamo di avere primi ridotto a dimostrazione, cioè quello di serbare certi rapporti fra la temperatura, il cibo, e lo spazio che occupar devono i filugelli. Abbiamo detto tante volte che un' alta temperatura e pochi pasti indeboliscono i bachi, che molti pasti con una temperatura non sufficiente cagionano inutile dispendio di foglia. Quanto allo spazio abbiamo dimostrato che se sopra una data area piana, per pascersi comodamente possono stare a rigore, a mo' d'esempio, 160 filugelli giunti all' ultimo stadio del loro crescere; facendone stare su quella stessa area 200 ne succederà che mentre i primi potranno fare 160 bozzoli che peseranno una libbra, gli altri, consumando la stessa quantità di foglia, o non faranno duecento bozzoli, o li faranno si leggeri rispettivamente ai primi, che non arriveranno al peso di una libbra. Del resto si tengano i bachi nelle tre prime età fra i 20 e i 18 gradi Reaum. o tra i 18 e i 16, si scaldi o colla stufa o col cammino, si tengano sopra un solo piano, o sopra più piani sovrapposti, si dia loro la foglia tagliata o intera, monda di legno, o con tutto il legno, purchè si conservino invariabilmente giorno e notte e l' eguaglianza di temperatura, e la proporzione fissata fra i gradi di questa e il numero dei pasti, fra la quantità di ciascun pasto e il grado dell' appetito; fra il progressivo crescimento dei bachi e lo spazio che occupano, curando inoltre gelosamente la nettezza, e la ventilazione, si avrà sempre fatto l' applicazione del principio su cui fondasi il metodo della nostra Guida, principio incontrovertibile, unica bussola che può guidare il cultore dei bachi a salvamento di mezzo alle tempeste che fanno naufragare coloro che le disprezzano.

ECONOMIA AGRARIA

Fra alcune lettere ricuperatemi alla Posta di Napoli dall' altrui ufficiosità molto tempo dopo la mia partenza, e da me ricevute solo da pochi dì, ve n' era una diretta al Presidente della sezione

d' Agronomia e Tecnologia del settimo Congresso la quale conteneva la seguente relazione di alcune esperienze fatte sul concime dal sig. Giuseppe Menici di Pisa. L' argomento sempre interessante per gli Agricoltori, l' importanza delle esperienze stesse, e il desiderio dell' autore che fossero rese note al Congresso, mi persuasero a pubblicarle nel mio giornale, certo di far cosa grata a' miei associati, e a tutti i dotti agronomi e chimici che conoscono il sig. Menici e che ebbero altra volta a pregiare i di lui lavori sulla mannite, sull' asparagina, e su varie altre cose agrarie. Certo non fu mia colpa se prima d' ora non furono comunicate queste esperienze ai nostri dotti colleghi, ma se ora l' estensore dell' Amico del Contadino *ripara all' involontaria mancanza del Presidente, il sig. Menici non potrà dire almeno di aver affatto gettata l' opera sua.*

AVVERTENZE IMPORTANTI NELL' IMPIEGO DEI LETAMI

Avendo veduto nel decorso mese di Luglio, e di Agosto spargere, ed in parte dividere in frequenti mucchietti oltre 100 carra di letame bene fermentato da alcuni contadini, nuovi sul nostro suolo, sopra campi nudi situati nelle adiacenze di Pisa, ne rimasi sorpreso insieme ad agricoltori statisti, i quali argomentarono, che essendo rimasto quel concio diuturnamente ai raggi solari così disteso avrebbe sofferto grandissima perdita. Era tanto strana quella pratica, che a ragione mi persuadeva essere stata adottata all' insaputa di colui che vi doveva avere il principale interesse. Quantunque quel critico ragionamento avesse un carattere di verità, per avvalorarlo mi è piaciuto di ricercare dei calcoli certi desumibili dalle seguenti esperienze.

1. Esperienza:

Ho prese libbre 9 di letame del fondo di uno dei nominati mucchietti (esso letame era stato ammassato nel decorso inverno) le quali ho divise in tre parti eguali: Ho esposta una di queste al sole per giorni venti, onde mettermi in armonia con quello che già esisteva disteso sui campi: ho sottoposta l' altra ad una pirica distillazione introducendola in un matraccio di vetro lutato, dalla sommità del quale faceva sorgere un tubo curvato che comunicava con due bocce del mio apparato (vedi l' ultima edizione della Farmacopea generale di P. Brugnatelli) nelle quali aveva introdotta acqua acidulata con once mezza di acido cloro - idrico. Interessava a me soltanto di tener conto in questa distillazione dell' idroclorato d' ammoniaca, che andava componendosi dell' olio empireumatico, e del carbone residuato nel matraccio, perciò ho trascurato i prodotti gazziformi. Protratta a termine questa operazione, essa mi ha somministrato sale ammoniacale denari dodici, alquanto colorato; olio empireumatico denari 6, carbone once 5.

2. Esperienza. Ho cimentato allo stesso metodo quel concio già esposto al sole dopo averlo polverizzato ed umettato con pura acqua per ridurlo alla densità di prima. Mi è piaciuto di premettere alla distillazione l' uso dell' acqua, perchè l' azione del fuoco incontrasse le stesse condizioni della descritta esperienza, e per potere argomentare quai risultati potesse offrire il concio essiccato, ed interrato nei campi all' incontro delle pioggie. I prodotti di questa distillazione sono stati denari 7. sale ammoniacale colorato; olio empireumatico quasi denari 5; carbone once 4 1|2.

3. Esperienza. Contemporaneamente alla prima esperienza ho fatto la seguente, nella veduta di assicurarmi se quella terza parte di concio conteneva ammoniaca nascente, o già formata in qualche combinazione. A tale oggetto ho fatto bollire questo concio in acqua acidulata con acido cloro-idrico, e ripetuta questa operazione sopra la residuata fibra, ho riuniti i liquidi in adattato vaso per evaporarsi quasi a secchezza: ho raccolto il residuo che pesava once quattro, e mischiato a calce viva stemprata con acqua sono passato alla distillazione, impiegando il solito apparato contenente acqua acidulata, ed il resultato ottenuto cimentato all' azione di agenti chimici, appena ha dato segni di contenere ammoniaca, e questa non senza probabilità si potrebbe ripetere dall' azione della calce sulle sostanze azzotate.

4. Esperienza. Esposte alla pirica distillazione due altre porzioni di letame (questo letame contava soli giorni quaranta di fermentazione, mentre quello delle due prime esperienze contava diversi mesi), la prima mi ha dato sale ammoniacale, *non tanto colorato*, denari diciasette, e mezzo; olio empireumatico denari nove, carbone once nove. La seconda porzione essiccata al sole ove ha stanziato per giorni quindici, si è residuata a once dodici, e mezza; polverizzata, ed

umettata come nella seconda esperienza, nella pirica distillazione ha prodotto sale ammoniacale del carattere qui sopra descritto denari undici; olio empireumatico denari cinque e mezzo, carbone once sei. Ripetute queste due esperienze più e più volte con concio di bestie vaccine di altre stalle, e del medesimo grado di fermentazione ho ottenuta costanza nei medesimi resultati.

Ricordandomi che da un Toscano insigne era stato raccomandato per utilità rurale di essiccare al sole gli escrementi solidi degli animali, quindi polverizzati spargerli nel debito tempo sui campi, mi è piaciuto di riscontrare se i preconizzati effetti di questo metodo potevano armonizzare coi prodotti della esperienza.

5. Esperienza. Prese libbre quattro di escremento solido di vacca recentissimo e diviso in due parti eguali, che una ho posta ad essiccarsi al sole per giorni 15 situata in modo che vi circolasse liberamente l'aria in tutti i sensi: l' altra ho posta subito alla pirica distillazione, come nelle precedenti esperienze, ha offerto sale ammoniacale colorato denari cinque; olio empireumatico denari 6, carbone oncie una e denari 12, più uno straordinario sviluppo di gaz.

6. Esperienza. Sottoposta alla medesima distillazione, dopo averla umettata l'altra parte di escremento solido, già essiccata, e residuata a once quattro, e mezzo, ha essa dato sale ammoniacale circa denari due; olio empireumatico poco più di un denaro, carbone oncie una, e mezza; brevissimo sviluppo di gaz.

Ove si ponga mente alla somma dei riferiti resultati, e si portino a confronto fra loro, mirando alla respettiva provenienza, se ne dessume: 1. che il concio ben fermentato, considerata la seconda esperienza soggiornando sparso alla azione continuata del sole subisce una perdita di 5/12, talchè 120 carra di concio posti nella enunciata negativa condizione in quanto alle sostanze azzotate si riducono al valore di 70 carra dello stesso concio conservato in massa al coperto dell' ingiuria solare; 2. che il concio fermentato non contiene ammoniaca formata; 3. che dal confronto delle due prime esperienze colla quarta, si può indubitatamente stabilire, che quanto meno il concio è fermentato tanto più contiene di sostanza fertilizzante; 4. che il progetto di essiccare gli escrementi solidi degli animali debba prescriversi dall' economia di una bene intesa coltivazione. Ma ciò che rilevasi di importante dalle esposte cose, ed interessante la chimica scienza è che nel concio fermentato pella essiccazione al sole si fa una perdita notabile di carbonio, indipendentemente da progressiva fermentazione, la quale nel nostro caso non può aver luogo per mancanza di umidità, ma più probabilmente sembra doversi ripetere la perdita del carbonico dal concorso di una forza catalittica favorita dal tessuto organico, trovandosi alcune sostanze del concio fermentato più prossime alla loro elementare risoluzione; poichè dalle ultime due esperienze si rileva che quell' escremento, non avendo subita alcuna fermentazione nel seccare completamente al sole non ha fatta alcuna perdita di carbonio perchè nella sua distillazione il carbone ottenuto corrispondeva a quello della quinta esperienza.

Onde se la ragione dei nostri bravi contadini, ed anche il più comune criterio disapprova lo spargere assai per tempo il concio sopra i campi, per lo innanzi era gratuita, oggi in grazia delle descritte esperienze si trincierà sotto la garanzia dei fatti. Questi che ho riferiti porgono motivo a dover praticare i mezzi più valenti, non solo per conservare i conci bene ammassati, e difesi dal sole in quanto lo consentono le condizioni locali, ma altresi persuadono i chimici ad impiegarsi per raggiungere dei mezzi atti ad impedire nei conci la fermentazione. (Vedi in tal proposito i lavori del sig. Celestino Ricci di Rieti, e il dott. Menici Giorn. agrario Toscano fasc. 72 p. 104).

DOTT. GIUSEPPE MENICI.

INDUSTRIA SERICA

Sig. Compilatore!

Ho letto nell' ultima dispensa del suo giornale, l' articolo del sig. Berizzi di Bergamo intorno al perfezionamento della trattura dei bozzoli, e trovai delle cose utili ed esposte con chiarezza ed aggiustatezza; molto a proposito le osservazioni in generale sulla cieca mania di accogliere ogni innovazione di metodi di filatura, senza conoscere ed esperimentare l' applicazione. Siccome del sistema

Locatelli, di cui avrebbe potuto dire assai di più, accennando maggiori difetti, ed eccettuandone alcuni altri, come quello osservato che *ogni filanda va a gara per avere le più perfezionate trattore* (filatrici) ec. Ove l'ufficio della macchina può agevolare e sostituire anche quello della mano d'opera è un beneficio, ed un perfezionamento dell'arte non un difetto.

Si estende il sig. Berizzi a ragionare della *torta a croce*, cioè a due fili, e di quella a *tavelle* detta comunemente *sans mariage*, ma nello stabilre il confronto di preferenza alla prima, adduce delle cause che non sono tutte convincenti nè vere.

Parlando della torta a tavelle non v'è dubbio, secondo le stesse parole del Berizzi ,, che l'attrito del filo esercitandosi sopra se medesimo ne risulta una duplicazione di sfregamento, cosichè 20 giri equivalgono a 40 a croce (notisi bene questo rilevante vantaggio), ed ecco un motivo, egli soggiunge, per cui *riesce migliore all'incannaggio* di solito la seta a tavelle ,,. E poi prosegue ,, che per lo sforzo che fa il filo nei tre punti formati dal triangolo per salire al naspo si effettua su di esso tale compressione che le bave rese tra loro più distese, e quindi più resistenti costituiscono *un filo di seta più forte* (1). E si schivano i capi doppi, e doveva aggiungere senza bisogno di nessun altro mezzo meccanico per evitare l'accoppiamento ,, (1). Senza ripetere tutti gli altri vantaggi accennati dallo stesso sig. Berizzi sul metodo a tavelle, mi paiono sufficienti i sopra esposti per dedurre come da quel metodo si è raggiunto lo scopo compiuto di avere una seta di facile incannaggio, ben torta, consistente e forte, e di evitare facilmente l'abbinamento dei due fili sul naspo ossia la formazione *de' cobbiati*.

Passa poi il sig. Berizzi, nel confronto del metodo di filare colla torta *a croce*, a ragionare dei motivi che lo inducono a preferirlo. E per primo ,, si evita, egli dice, la spesa delle tavelle, e la complicazione dell'apparato ,,. Questa spesa si estende a 3 o 4 franchi per ogni fornello semplice, e non è sicuramente di rilevanza; e sono persuaso che la macchinetta della torta Piazzoli costerà di più. Non saprei vedere la complicazione di quell'apparato a *tavelle*, che al contrario si presenta facilissima per l'applicazione e per l'esecuzione. E se con questo metodo si evita tanto facilmente l'abbinamento dei capi, o formazione dei *cobbiati*, col metodo della torta a croce non si potrà ottenere quell'importante risultato senza l'applicazione di un *sans mariage* o di altro ordigno o meccanismo qualunque corrispondente. Esso sig. Berizzi fa cenno del *sans - mariage* Chambon, detto più propriamente in Francia *brise - mariage*, e di quello del Bourcier, tutti due qui conosciuti ed esperimentati. Ma dirò francamente che tutti que' *sans mariage* o *brise-mariage* sono assai più complicati delle tavelle, e portano maggior spesa e perdita di tempo nella filatura della seta. —

Non sono persuaso che si tolga alla seta una parte della sua elasticità per

---

1) Sembrami degno di rimarco il riflesso indicato nella lettera inserita in questo Giornale al N. 3 pag. 21, in cui si attribuisce al felice effetto di formare un filo serico molto compatto ed uniforme alla diversità di tensione, che hanno le due parti del filo nell'incrociatura, propria soltanto del metodo alla tavelle.

Dippiù vi aggiungerei che filando alla tavelle le due parti del filo poco scostandosi fra di loro al momento d'incontrare la croce, come nell'uscire di essa, vengono a comporre i suoi anelli tutti egualmente serrati, e perciò la comfricazione è uniforme, il glutine viene disteso egualmente lungo il filo, ed i varj peli sono compressi e stirati con forza eguale, ciò che forma il cordone perfetto e più resistente: mentre col metodo a croce i primi anelli e gli ultimi sono più chiusi degli intermedii per la ragion contraria, voglio dire per la divergenza maggiore che hanno i due fili formanti l'angolo, nel cui vertice incomincia la croce, come pure nel partirsi da essa. In questi anelli primi ed ultimi in cambio di succedere uno strofinamento della seta, la chiamerei piuttosto a meglio esprimermi una segatura dei due fili fra loro, e ciò naturalmente a discapito della rotondità del filo. Se come il Berizzi insegna ed anche il De Bixioz, Propagateur de la soie T. V. cahiers 55. 56. 1843. c., 233. di scostare gli uncini per togliere i cobbiati, in allora maggiore ne nascerà il danno prodotto dall'anzidetta divergenza dei fili. *Nota del Compilatore.*

1) Quantunque sia divenuto volgare il confondere i nomi di *sans-mariage* e di *tavelle*, e bene che si sappia che il metodo alla *tavelle* non costituisce egli solo il sans-mariage, ma che questo titolo si deve applicare a qualunque metodo di lavorare la seta senza *cobbiati*, giacchè è appunto ai cobbiati che i Francesi danno il nome di *mariage*; quindi chiamasi *brise - mariage* la macchinetta di Chambon che rompe i cobbiati. Resta però di diritto alla *tavelle* il titolo di sans-mariage finchè anche colla torta a croce si possa lavorare senza che si formino cobbiati, perocchè altro è prevenirli, altro è romperli col far divergere dal naspo il capo doppio che vi corre sopra. Nel primo caso non si ha alcuna perdita di seta; nel secondo si ha nella trattura la perdita che si risparmia all'incannaggio.

Nota del Compilatore.

gli sforzi che il filo è necessitato di fare sulle tavelle. Il filo che acquistò una volta la sua elasticità dalla compressione e adesione delle bave non può perderla nè scemarla per cagione di una momentanea e rapida tensione.

Meno ancora mi persuade l'asserzione del Berizzi che il filo col metodo a tavelle divenga piatto per lo sfregamento ch'è obbligato di fare nei punti di contatto, i quali non sono nel metodo a croce. La torta di esso filo è in un solo punto che si combina e si forma così col metodo a tavelle come con quello a croce; effettuata la quale passa quel filo dall'uncino al naspo, e quindi dopo operata la torta non trova che un punto solo di contatto. Facciasi ad esaminare col microscopio un filo di seta ben torto a tavelle, e lo si troverà liscio e ben rotondato. — Non parliamo delle imperfezioni delle tavelle o delle carrucole, da cui fa derivare il Berizzi la irregolarità nella torta nella tensione ed elasticità della seta; ciò che è difettoso non può mai rispondere al buon effetto.

La macchinetta della torta Plazzoli non l'ho veduta, ma dalla succinta descrizione data dal Berizzi la suppongo modellata su quella dell'incrociatore meccanico di Bourcier di Lione, o di Robinet di Parigi. È un meccanismo che supplisce all'ufficio della filatrice *unicamente* per formare la torta del filo della seta, e che segnando e determinando il numero dei giri di essa torta, offre il vantaggio di poter uniformemente adattare l'ugual numero di giri a ciascheduna filatrice. Tutti gli altri vantaggi che il Berizzi vuol far dipendere da quella macchinetta si possono ottenere dalla filatrice, la quale può fare colla mano quanto opera la macchina (meno la numerazione dei giri della torta), e dirò che lo farà con maggiore facilità e sollecitudine risparmiando la spesa della detta macchinetta che supera di certo di qualche cosa quella delle tavelle. E la ripetuta macchinetta operando come si è detto unicamente per la torta del filo, verremo sempre alla necessità di aggiungere il *sans-mariage* o *brise-mariage*, o quello qualunque ordigno o mezzo che tolga l'abbinamento dei fili o capi doppi, e quindi maggiore complicazione nell'apparato, e maggiori difficoltà nella filatura della seta.

Per mia debole opinione adunque, e dietro gli esperimenti che ho veduto fare finora sopra diversi metodi di filare la seta, penso che il più semplice ed il più facile all'esecuzione, e che offra i migliori risultati, sia il metodo a tavelle, detto comunemente *sans-mariage*, e questa mia opinione è convalidata dalla preferenza che i fabbricatori di stoffe accordano alle sete filate in questa maniera

La riverisco con stima.

Udine 8 *Giugno* 1846

F. D. F.

VARIETA'

BIBLIOGRAFIA

La parola *Giornale* inchiude in sè l'idea del suo oggetto, cioè di parlare delle cose del giorno, o di cose, come meno italianamente si dice, di *attualità*, cui aggiungono anche la cara parola *palpitante*! Questo nostro che di ciò si fece un dovere, se ne fa pur uno di accennare a un libriccino, di molta più importanza che non sono alcuni volumi in foglio, uscito in questi giorni co' Tipi di Onofrio Turchetto di Udine, e che à questo titolo: *Di alcuni errori intorno al vaccino e del modo di rendere l'azione sua antivaiuolosa più perfetta.*

Noi non abbiamo il piacere di conoscere personalmente l'Autore di questo discorso popolare, ch'è il sig. Dott. J. Flumiani; nè sappiamo se sia accademico, o no; della qual nostra ignoranza molti faranno un risolino; tanto è cosa seria queste nostre illustrissime Accademie, le quali ora per ultimo crollo (chè le cose vecchie e inutili devono pur crepare) trovano che loro s'erigono innanzi gl'Istituti, poichè istituzioni si vogliono, non ciarliere conversazioni in cui le adulazioni e le calunnie, le carezze, e le graffiature vengono prodigate in tal modo, che non sappiamo se l'une o l'altre muovano più a ira od a schifo (1). Ma di questo basti, sicuri che anche il signor Flumiani amerà meglio di essere degno de' veri onori, che di aver-

(1) Per giustificare questa opinione, che ora, dopo quello che ne à detto Giordani, Leopardi, Tommaseo e tant'altri, è divenuta comune, trascriverò qui un brano di una lettera, sino a di scorsi inedita, di Tasso a Sperone Speroni „ Bella storia da scrivere affè delle povertà ed ingiustizie accademiche, de' soprusi, delle mene occulte e passioni, le quali concedono o negano la bianca fava alle opere meritevoli almeno di alcun peso e considerazione; della dispotica autorità delle loro sentenze, alle quali usurpano forza e carattere d'inappellabili! Che siffatte picciole letterarie repubbliche, appellate accademie, somigliano, più spesso che non piace alla ragione, a quella plebea comunanza d'Atene, la quale proscrisse Aristide e Temistocle, e nominò Generale il salsicciaio Cleone! Ma di quella almeno erano le follie scorbacchiate e derise da Aristofane, di queste si piange e non si ride, e talora si gongola alle condanne delle opere altrui, ne si prevede ugual sorte alle proprie „

ne qualcuno nè invocato, nè desiderato, anzi rifiutato.

Questo libretto, ch'è dedicato all'egregio Dott. Luigi Vanzetti I. R. Medico Provinciale in Udine, à uno scopo ch'è abbastanza indicato dal suo frontispizio; merito questo di pochi libri, tanto più se si considera, che molti (come certe Accademie) ànno un titolo che tanto à che fare con la materia che trattano, quanto il nome d'una insegna d'osteria, p. e. d'un principe o d'un santo, col vino che vi si beve.

Il bravo Dott. Flumiani dopo aver fatto un vivo quadro de' mali sì fisici che morali che accompagnavano e susseguivano il vaiuolo naturale prima che si scoprisse il modo prodigioso di preservarcene, e dopo aver detto che gli uni e gli altri più non compariscono o si mitigano in seguito all'innesto del vaccino, e dopo aver toccato dell'origine e modo in che fu fatta questa benedetta scoperta dell'Jenner, viene a dirci, che suo scopo è quello di togliere i pregiudizj riguardo alla presente vaccinazione come mezzo preservativo temporario, e la necessità di una seconda vaccinazione in aiuto e compimento della prima. Fra i quali pregiudizj conta primo, quello di negare al vaccino qualunque virtù preservativa perciò che a quando a quando vi ànno invasioni di vaiuolo, che attaccano tanto i vaccinati, che i non vaccinati. Secondo, quello di credere che l'attuale pus vaccino sia degenerato dal primitivo, e però inetto all'uopo. Terzo di attribuire al vaccino proprietà contrarie alla bella salute, e perfino alla natura dell'uomo !! Aggiunge quello pur anco delle madri, di temere che i loro figli soffrano una lieve puntura perchè certa e vicina, piuttosto che una malattia tormentosissima, contagiosa, grave, e spesso mortale.

Annoverati questi errori, passa subito a dissiparli; e il modo che tiene è sì chiaro e giusto, che non può esservi alcuno, che, letto il suo libriccino, non ne sia pienamente convinto, e con piacere.

Quanto alla manifestazione del vaiuolo, che talvolta prende anche forma epidemica, dice, che se succede al vaccino, è mite, ed è spesso più vaiuoloide che altro, massime se la distanza di tempo fra loro è piccola; laddove nei non vaccinati, o non felicemente vaccinati, esso è sempre grave e terribile. In conferma di che ci porta alcuni fatti stranieri e nostrali; e da' primi risulterebbe anzi, che il vaccino à più efficacia onde preservare dal vaiuolo, che non il vaiuolo già sofferto.

Riguardo poi alla necessità della rivaccinazione, allora cioè che ragionevolmente si tema che l'azione del vaccino sia per mancare, dice, che il primo innesto serve piuttosto che a preservare, a moderare l'azione del vaiuolo; la quale a lungo andare va di tanto scemandosi, che il vaiuolo mostra di riprendere, anzi riprende tutta la sua forza. E anche su questo proposito ci reca alcuni fatti che dimostrano, che in una epidemia vaiuolosa, fanciulli di fresco vaccinati di rado o mai incontrano il vaiuolo, mentre i più adulti in ragione che si discostano dall'innesto, più facilmente e più crudelmente ne vengono attaccati. Quindi egli, in forza di que' fatti, e d'altre osservazioni, è inclinato a credere, e con ragione, che l'azione del vaccino non si estenda oltre a 12, o 15 anni, dopo i quali l'individuo torna nella condizione più o meno favorevole all'eruzione vaiuolosa, serbando però sempre un qualche grado dell'azione vaccinica ricevuta nel primo innesto. Però il bisogno di rinnovare l'innesto decorsi che sieno 14 od al più 18 anni, il qual innesto ci preserverà per altrettanto tempo, e più a lungo attesa la permanente azione in qualche grado della prima inoculazione; per il che anzi pare, che non ne sia bisogno di altre, anche perchè l'età stessa dell'individuo fassi valido preservativo contro il contagio. Che se al secondo innesto non si riproducesse il vaccino, sarebbe segno, o che si fosse distrutta colla prima inoculazione ogni attitudine a contrarre il vaiuolo, o che alcuna non se n'avesse mai avuta. Per lo contrario, se qualc'uno rivaccinato senza effetto, venisse in seguito attaccato dal vaiuolo, esso formerà un caso eccezionale, come allora che il vaiuolo si ripete nello stesso individuo, o che si manifesta in alcuni che per lungo tempo ne rimasero illesi, benchè esposti di continuo alla sua infezione; e ciò perchè mutate le condizioni particolari della vita in cui ad altra età si trovavano.

Venendo al problema, se il pus vaccino conservi indefinitamente la sua azione per trasfusione che faccia da un corpo umano all'altro, ei non dubita di conchiudere affermativamente dietro l'osservazione di medici di varie nazioni, fatte da alcuni per 25 anni su migliaia e migliaia d'individui.

Cerca finalmente di distruggere l'altro pregiudizio, che le malattie costituzionali de' bambini, che succedono al vaccino, sieno opera di questo, quando invece egli dice, alcune erano anteriormente latenti ne' loro corpi, altre sono puramente accidentali; nè basta, ma co' fatti alla mano ei sostiene, che molte vengono vinte dallo stesso innesto, col quale si fortifica sempre più l'individuo per quella modificazione qualunque che vi reca.

Le parole che dirige alle madri, e con cui finisce la sua pietosa fatica, sono delle più nobili e sensate che mai si possano dire su questo proposito; per cui sarebbe desiderabile, che questo libriccino venisse letto da ciascheduno; al certo la salute pubblica ne sarebbe più guarentita, specialmente quella de' bambini su cui sono appoggiate le future speranze delle nazioni. Però nessuna scoperta al mondo fu più utile di quella dell'innesto vaccino, nè più onorevole allo spirito umano; e basterebbe questo solo ritrovato perchè sensibili a sì immenso beneficio, molti non avessero più a maledire all'Inghilterra, altri avessero a benedirla. Contro qualsiasi odio particolare più o meno reo, e a difesa di sentimenti più umani e civili sta il monumento di Jenner nella sua Patria, in cui si vedono fanciulli di diversa età, e tipi diversi, in varj gruppi, e modi, e atteggiamenti affettuosi benedire Iddio e l'uomo divino, che li salvò da una morte crudele, serbando loro l'avvenenza delle forme e del viso. L'arti del bello visibile valgono pur qualcosa in questo misero mondo! E perchè di quel monumento non si vede in Italia, che pur sarebbe cosa utilissima, alcuna stampa o disegno?

PIERVIVIANO ZECCHINIS.

GHERARDO FRESCHI COMP.

Il raccolto de' Bozzoli essendo in generale più abbondante di quanto si credeva, i prezzi ribassarono, e in questa settimana si pagarono dalle L. 1.95 alle 2.15.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO